vinetur

La DO Empordà incorpora la uva cariñena

La cata magistral dirigida por Josep 'Pitu' Roca destacó las cualidades de esta variedad histórica

miércoles 4 de diciembre de 2024



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà ha incorporado oficialmente la variedad *cariñena gris/roja* a su pliego de condiciones. Para conmemorar este hito, el lunes se llevó a cabo una cata magistral en el Palau Robert de Barcelona, dirigida por Josep 'Pitu' Roca, reconocido sumiller del prestigioso Celler de Can Roca. La actividad estuvo orientada a profesionales del sector de la restauración y la hostelería, quienes pudieron conocer de primera mano las cualidades de esta

variedad histórica.

La cariñena gris/roja, tradicional de la zona, se une ahora a las variedades blanca y negra de esta familia ya reconocidas en la denominación, consolidando a la DO Empordà como una de las regiones vitivinícolas con mayor riqueza varietal. Este paso refleja la apuesta de la DO por preservar y promover las variedades autóctonas, que actualmente ocupan más del 65% de la superficie total de viñedos en la zona.

Durante la cata, los asistentes exploraron las características distintivas de los vinos elaborados con cariñena gris/roja. Se destacó su capacidad para reflejar el terruño ampurdanés y su versatilidad para adaptarse a diversos estilos de vinificación. Josep 'Pitu' Roca subrayó la importancia de estas variedades en la construcción de una identidad vitivinícola propia, resaltando su potencial para ofrecer vinos únicos y con personalidad.

La DO Empordà se distingue en el panorama vinícola por ser una de las pocas regiones que produce todas las variedades de garnachas y cariñenas. Este enfoque en variedades autóctonas ha permitido que los viticultores de la zona desarrollen vinos que son un fiel reflejo de la tradición y el paisaje de la región. Variedades como la garnacha, la cariñena, el macabeo y el moscatel se han consolidado como pilares de la producción, contribuyendo a la singularidad de los vinos ampurdaneses.

El evento también sirvió como una plataforma para reafirmar el compromiso de la DO Empordà con la sostenibilidad y la calidad. La recuperación y promoción de variedades tradicionales no solo busca preservar el patrimonio vitícola, sino también posicionar a los vinos de la región en un mercado competitivo, destacando su autenticidad y su vínculo con el territorio.

La incorporación de la cariñena gris/roja al pliego de condiciones es un paso más en el camino de la DO Empordà hacia la valorización de su herencia vinícola, consolidándola como una denominación de origen que apuesta por la excelencia y la diferenciación a través de sus variedades autóctonas.